

**UNIVERSIDAD AMERICANA
UAM**



PROGRAMA DE EMPRENDEDORES

PROYECTO:



“FABRICAR S. A.”

“GRIPTOMIEL”

“EL SABOR QUE REFRESCA TU GARGANTA”

Profesor: Lic. Alejandro Davila Rueda

Integrantes:

Monica Alejandra Rivas El-Azar 08010322

Stephanie Paola El-Azar Sobalbarro 100201182

Jairo Armando Vega Traña No. Carnet 96010394

Vanessa Vargas Matus No. Carnet 03020590

Saul Martinez Mejia No. Carnet 09 C10024

Managua, 17 de Junio del 2011

INDICE

Resumen Ejecutivo	3
Resumen de vida de los futuros emprendedores	5
Resumen de vida de los futuro emprendedores	6
Solución de la necesidad o carencias	
Breve Análisis sobre la matriz que realizamos para escoger nuestro proyecto	
emprendedor	7
Análisis de los aspectos relevantes del problema	8
Planeamiento de posibles soluciones	8
Análisis de los aspectos relevantes a la solución	8
Definición, Beneficios y Características	9
Misión	10
Visión general	10
Competitividad	10
Introducción de la Empresa	11
Nombre de la empresa	11
Descripción de la empresa	11
Nivel de Innovación	12
Mercado Potencial	12
Conocimiento Técnico	12
Justificación de la empresa	13
Nombre de la marca del producto	13
Propiedades curativas de los componentes que lleva el caramelo	14
Introducción	15
Nuestro Mercado	16
Tamaño del mercado	16
Estudio de Mercado	17
Participación de la competencia del mercado	17
Promoción de nuestro producto para su lanzamiento	18
Publicidad	18
Distribución del producto	18
Introducción de nuestro producto al mercado	19
Riesgos	19
Oportunidades	20
Plan de Mercadotecnia	20
Producción	21
Descripción del producto	21
Descripción del proceso de producción	22
Maquinaria y sus características	23
Organización	27
Organigrama	27
Análisis FODA	28
Descripción de las funciones	30
Conclusiones	31
Anexos	32

Resumen Ejecutivo

El nombre de la empresa es "FABRICAR S.A." que desarrollara el ámbito de la confitería utilizando tecnología de punta. Uno de los objetivos de la empresa es expandirse en el mercado nacional. Esta ubicada del monumento de la cuesta del plomo ochocientos metros al norte sobre la misma carretera. El producto se conocerá como "GRIPTOMIEL",

Nuestro negocio se basa en la fabricación y distribución de un prototipo de caramelo que ayude a mejorar la tos, problemas de garganta y las vías respiratorias, puede ser utilizado por personas adultas, jóvenes y niños. Sus componentes son azúcar, glucosa, agua, lecitina, cítrico, colorantes, y esencias, mezclado con Lipto miel, lo cual es un componente de consumo humano.

Las características de este producto que se diferencia de otros son que este es un producto meramente nicaragüense y naturista, será accesible en diferentes puntos y puestos en el país y tendrá un precio accesible para la población.

Las ventajas de nuestro producto es que nosotros seremos directamente los distribuidores, es un producto innovador ya que es produce en el país, nuestros precios son competitivos y es un producto nuevo, elegante, etiquetado y debidamente registrado.

La misión de esta empresa es Demostrar y brindar a la sociedad un producto que puede ser consumido con total confiabilidad y responsabilidad utilizando los conocimientos científico-técnicos acompañados de una concepción humanística. Y la visión sería lograr alcanzar el posicionamiento en el mercado y llegar a ser líderes en el consumo de caramelos medicinales meramente nacional, nos proyectamos como una empresa de grandes metas y retos en un futuro.

La razón por la cual escogimos hacer este caramelo es por que pudimos observar que la mayoría de la población padece de problemas en la garganta, problemas en las vías respiratorias y tos siendo esto efectos de cambio de clima, por el polvo, por virus y por forzar mucho la garganta. Este caramelo además de dar bienestar en la garganta le dará un buen sabor a su boca.

Los objetivos de nuestro caramelo es dar a conocer el poder de curación que tienen las plantas medicinales y brindar un producto que reconfortara las vías respiratorias, y dará alivio a su garganta

Las estrategias que implementaremos para que nuestro producto pueda entrar de manera efectiva al mercado serán; darlo a conocer a través de afiches, por el periódico, baratas pancartas, volantes y finalmente vía Internet.

Fabricar S.A.

Los integrantes de la junta directiva son Monica Alejandra Rivas El-Azar, Saul Martinez Mejia, Jairo Vega, Vanessa Vargas y Stephanie Paola El-Azar Sobalvarro siendo estos los que tomaran las decisiones de la empresa.

Cada acción de cada uno de la junta directiva tiene un valor de cien mil córdobas. En el estado financiero podemos ver detalladamente cómo será distribuido el dinero.

RESUMEN DE VIDA DE LOS FUTUROS EMPRENDEDORES

Mónica Alejandra Rivas El-Azar

Joven de 20 años es estudiante de la carrera de Marketing y Publicidad cursa el tercer año su mayor sueño es coronar su carrera y alcanzar un posgrado, ha incursionado en empresas que se relacionan con el marketing le gusta salir ir al cine, se caracteriza por tener buenas relaciones con sus amigos.

Dirección: Residencial Santo Domingo Casa No. 106 Managua, Nicaragua

Horario de Clases de 5:50pm a 8:30 pm de lunes a viernes

Lugar donde la puedes localizar Universidad Americana

Correo Electrónico: morivasel-azar_18@hotmail.com

Teléfono: 88999909

Stephanie Paola El-Azar Sobalvarro

Joven de 21 años es estudiante de la carrera de Ingeniería Industrial cursa su cuarto año su mayor sueño es ser ingeniera entre sus gustos esta participar en actividades de toda índole le encanta divertirse con sus amigos le gusta el deporte, además de poder disfrutar de coronar su carrera tiene como meta formar su propia empresa, dinámica y estudiosa.

Dirección: de los obeliscos 1 cuadra izquierda, 5 cuadras derechas por donde esta un chilamate

Horario de Clases de 5:50pm a 8:30 pm de lunes a viernes

Lugar donde la puedes localizar Universidad Americana

Correo Electrónico: stephelazar@gmail.com

Teléfono: 86709925

Vanessa Vargas Matus

Joven de 24 años cursa el cuarto año de la carrera de Marketing y Publicidad ha participado en diferentes actividades dentro de la universidad, le gusta salir a discos, es compulsiva logra lo que quiere a como quiere, entre sus gustos se destacan la lectura, el baile y participar en eventos promocionales de marketing.

Dirección:

Horario de Clases de 5:50pm a 8:30 pm de lunes a viernes

Lugar donde la puedes localizar Universidad Americana

Correo Electrónico: uvane23@hotmail.com

Teléfono: 88656729

Jairo Armando Vega Traña

Estudia la carrera de Derecho cursa su cuarto año le gusta jugar futbol, mantiene buenas relaciones con sus amigos, es tranquilo callado, le gusta escuchar música, ir a discos, su mayor meta es concluir su carrera y poner su despacho de abogados.

Dirección: de la curacao 30 vras al norte Masaya, Nicaragua

Horario de Clases de 5:50pm a 8:30 pm de lunes a viernes

Lugar donde la puedes localizar Universidad Americana

Correo Electrónico: Jairov@hotmail.com

Teléfono: 87214196

Saúl Martínez Mejía

Joven de 28 años cursa el tercer año de Marketing y Publicidad es un joven dinámico, le gusta el baile, leer, realizar viajes, es respetuoso, tiene buenas relaciones sociales, se puede adaptar en cualquier ambiente, su mayor sueño es terminar la carrera y sacar mi maestría, me gusta la música etc.

Dirección: del parque los leones media cuadra oeste Masaya, Nicaragua

Horario de Clases de 5:50pm a 8:30 pm de lunes a viernes

Lugar donde la puedes localizar Universidad Americana

Correo Electrónico: saulhabib@hotmail.com

Teléfono: 86658165

SOLUCION DE LAS NECESIDAD O CARENCIAS (Matriz de Solución)

Soluciones	A	B	C	D
Criterios	LICOR	ALMACEN	CARAMELOS	TOSTONES
Calidad	5	3	5	5
Economía	1	5	4	5
Durable	5	2	5	3
Practico	1	5	5	5
Puntaje de solución	12 P.	15 P.	19 P.	18 P.

Breve Análisis sobre la matriz que realizamos para escoger nuestro proyecto emprendedor

Con esta solución que hemos realizado de esta matriz hemos podido observar que nos inclinamos por una fábrica de caramelos, ya que es un proyecto de mucho interés tanto para nosotros como emprendedores como para nuestro país ya que este tipo de producto que se fabricara será con un giro diferente al de las fabricas de caramelo aquí en Nicaragua no hay ninguna fabrica que produzca dicho caramelo así que ahora como alumnos que somos y personas con capacidades y mentes diferentes nos enfocaremos en la realización de la fábrica de producción de caramelos que puedan dar un sabor exquisito a su boca y su garganta a continuación iremos desarrollando nuestro potencial para la creación y diseño de nuestra nueva empresa con visión hacia un futuro mejor.

Análisis de los aspectos relevantes del problema.

El problema de toda persona a la que le da gripe y en especial a los niños es que no les gusta tomar ningún tipo de medicamento ya que no les gusta entonces nosotros hemos diseñado un caramelo con un componente que es de consumo humano, el cual lo pueden adquirir cualquier persona, este componente se le agregara a un caramelo hecho a base de azúcar, glucosa, saborizantes que le darán un sabor exquisito en su boca y evitara que tenga problemas con su garganta y sus vías respiratorias al mismo tiempo se puede comprobar que este producto que se producirá no necesitara ninguna prescripción médica ya que sus componentes son naturales y tienen propiedades medicinales para ese tipo de problemas.

Planteamiento de Posibles soluciones

Problema o necesidad

- Es un producto que no causa ningún otro efecto en el ser humano más que para su garganta y vías respiratorias.
- Queremos implementar este nuevo producto ya que en el mercado nacional no hay ninguna compañía que lo fabrique.
- Este producto es para aquellas personas las cuales tienen problemas con su garganta ya sea por gripe tos o hablar demasiado.

Análisis de los aspectos relevantes a la solución

La solución a este problema tendrá lugar en tres departamentos distintos de nuestro país como lo son 2 distritos de la Capital Managua, el departamento de Granada y Masaya y sus municipios, este producto o la mezcla de este producto es algo innovador ya que habiendo fabricas aquí en Nicaragua nadie se ha dado la gran idea de producir un caramelo que le dé mucho sabor a su garganta y a la vez lo alivie de aquellas gripes, tos ya que nuestro componente es meramente natural por que sus componentes son de nuestro ambiente y tienen muchos componentes que alivian todas esas enfermedades que les da a personas que hablan todo el día, las que andan en el campo y las que se refrían además lleva un sabor especial que le dará a su boca y su aliento será refrescante.

DEFINICION, BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS

Nosotros un grupo de jóvenes los cuales nos llamamos, Mónica El Azar, Sthefany El Azar, Jairo Vega, Vanessa Vargas y Saúl Martínez nos reunimos en el aula no. E 206 de la Universidad Americana con el fin de poder llegar a emprender una empresa con el objetivo de que nos pudiéramos beneficiar y hacer una sociedad de la cual formáramos una fabrica con visión de Futuro y poder llegar a alcanzar el éxito dentro de nuestro mercado Nacional.

Al comienzo se nos hizo bien difícil ya que al crear una empresa nos es así de fácil pues tuvimos varias ideas entre ellas eran:

- EMPRESA DE LICOR
- BODEGA PARA ALMACENAR GRANOS BASICOS
- EMPRESA DE CAMELOS
- FABRICA DE TOSTONES PRECONJELADOS

Todos estos tenían características diferentes y pues entre ellos nos gusto mas lo del caramelo porque se trata de un elemento al cual nosotros teníamos pensado agregarle un componente medicinal que no afecta en nada al ser humano y pues pensamos que será un producto innovador que no se ha hecho jamás en Nicaragua y que es de uso para proteger aquellas personas que tienen problemas en su garganta ya sea por tos o el polvo además también para los niños que no les guste tomar jarabes para la tos pues con este componente y el caramelo tendrá mas accesabilidad para un niño por que se pretende que pueda ser adquirido por cualquier ser humano, no tiene ninguna restricción ni es algo medicado con compuestos químicos todo es natural.

Nos queremos proyectar como una fabrica de innovación al cual en Nuestro país no existe fabrica de tal envergadura además pensamos adquirir maquinaria de tecnología de punta para que nuestros productos sean de calidad, esto mas que todo lo haremos con el fin de brindar a la sociedad un producto que puede ser consumido sin ninguna restricción y pues como es un confite pues le puede llegar a gustar a los niños.

Misión

Demostrar y brindar a la sociedad un producto que puede ser consumido por niños, adultos, que tengan malestar en su garganta con total confiabilidad y responsabilidad utilizando los conocimientos científico-técnicos acompañados de una concepción humanística.

- Dar a conocer el poder de curación que tienen las plantas medicinales.
- Brindar un producto que reconfortara las vías respiratorias, y dará alivio a su garganta

Visión general

Seria lograr alcanzar el posicionamiento en el mercado y llegar a ser lideres en el consumo de caramelos medicinales meramente nacional, nos proyectamos como una empresa de grandes metas y retos en un futuro.

El Mercado Potencial que nosotros pensamos tener es en los niños pequeños de 3 años en adelantes y aquellas personas adultas que tienen problemas en sus gargantas debido a que si pasan hablando demasiado o les afecta el polvo o el cambio climatológico.

Competitividad

En nuestra competencia con lo poco que hemos investigado tenemos los caramelos Halls y el Sorritone que son caramelos que Tradicionalmente han estado en el mercado pero que a través de investigaciones nos hemos dado cuenta que no tienen mucha aceptación en el mercado debido a la poca publicidad que se les brinda y no todas las personas lo conocen.

INTRODUCCION DE LA EMPRESA.

“FABRICAR S.A.” es una empresa que se desarrollara en el ámbito de Confitería para producir caramelos utilizando tecnología de punta y contando con un personal altamente calificado, tiene muchas expectativas futurista y lograr expandirse en el mercado nacional, además cuenta con instalaciones de primera ubicadas en el Monumento de la cuesta el plomo ochocientos metros al norte sobre la misma carretera.

Podemos decir que la empresa cuenta con un Ingeniero Químico especializado y capacitado para el manejo de maquinaria de primera como lo son las del área de producción que son equipos de nuevos traídos de México, los cuales contarán con una capacitación y entrenamiento de la compañía la cual nos proveerá la maquinaria.

EL NOMBRE DE LA EMPRESA

El nombre de nuestra fabrica lo elegimos porque nuestro rubro será fabricar caramelos los cuales le daremos un giro en el cual se producirá un caramelo de primera el cual será dirigido a todo tipo de persona el cual ira ligado con componentes medicinales los cuales no dañan a nadie ya que son de consumo humano y ayudaran a mejorar la tos, problemas de garganta y vías respiratorias para aquellas personas a las cuales les afecta mucho hablar y el polvo en las personas que trabajan con el campo.

Los Colores que le pondremos a nuestra empresa serán colores que reflejan nuestro producto y nuestro medio ambiente que nos rodean.

VERDE: Refleja el color de los arboles ya que utilizaremos Eucalipto, Limón y va alrededor de nuestra flora de nuestro medio ambiente que nos rodea.

CELESTE: Refleja nuestro cielo el cual cubre todo nuestro territorio lagos, mares.

Gris: Representa la estabilidad, inspira creatividad y simboliza el éxito.

DESCRIPCION DE LA EMPRESA

TIPO DE FABRICA

Fabricar es una fabrica que se dedicara a la producción de caramelos orientada a la comercialización de caramelos a sectores dentro de la Capital, Masaya, Granada y sus Municipios promoviendo productos los cuales serán innovadores, creados e ideados al mejoramiento y buen sabor en su garganta.

Nivel de Innovación

Este nivel esta dado por que nos reunimos y llegamos a la conclusión que en Nuestro país no hay ninguna fabrica de Caramelos que tenga la gran idea de agregarles componentes medicinales naturales a los caramelos los cuales nuestro componente es Eucalipto, Limón y miel que son productos que no llevan ningún tipo de químico y que no dañan ninguna parte del cuerpo humano al consumirlo además que ayudan al mejoramiento de la garganta, tos, vías respiratorias lo decidimos hacer porque al mismo tiempo aquellos niños que no les gusta tomar sus medicamentos caseros para la tos gripe, pues a través de un dulce le llamaría más la atención este producto que innovaremos no tiene ninguna restricción ya que también le puede servir a aquellos profesores que se esfuerzan mucho en hablar al impartir clases tanto en colegios como en universidades, cabe recalcar que esta fabrica contara con tecnología de punta, personas especializadas y al mismo tiempo contara con todos sus trámites tanto legales como sanitarios.

Nuestro mercado potencial

Nosotros como fabrica de producción de caramelos según nuestro criterio y mediante un análisis de encuestas hemos decidido que nuestro mercado potencial son todas aquellas personas sin importar rasgos, color, religión, ciudad, estará apto para todos aquellos que quieran sentirse bien en su garganta, y en particular a aquellos niños que no les gusta tomar medicamentos además que este producto esta elaborado con productos medicinales que no necesitan ninguna prescripción además que estos ayudan tanto a un niño como un adulto a refrescar y aliviar su garganta y vías respiratorias. Nosotros tenemos destinado comercializar nuestro producto en lo que corresponde a la Capital de Nicaragua, Granada, Masaya y sus municipios.

Conocimientos técnicos

Nuestros conocimientos técnicos son hechos en los cuales nosotros nos hemos puesto a investigar todo lo que corresponde sobre la fabricación de caramelo y todo aquellos componentes que son necesarios para la elaboración de dicho producto tenemos conocimientos a través de internet y también porque hemos estado en fabricas de caramelos que hemos visto cabe recalcar que son fabricas pequeñas unas tecnológicas y otras que son rusticas ósea son fabricas que hacen el caramelo a la antigua.

Nosotros como tales nos hemos convertido en amigos los cuales ahora hemos llegado a formar una sociedad anónima y de acuerdo a cumplir con todos los estatutos que se requieren legalmente para formar una sociedad, también tenemos que agregar que nosotros hemos destinado para nuestra empresa un capital de C\$ 500.000 (Quinientos mil córdobas) aportados por nosotros los socios los cuales somos cinco dividiendo las acciones equitativamente cada uno tendrá en su poder un 20 por ciento de las acciones de la fabrica. Sin contar con un Financiamiento que nos dará un Banco de Nicaragua con la maquinaria de producción la cual es tecnología de punta lo que hace ser que nuestra nueva empresa será una de las primeras en nuestro país que contara con alta tecnología.

Justificación de la Empresa

Nosotros estamos diseñados para cumplir aquellas enfermedades que tengan que ver con su garganta, ya tengan tos, sequedad en ella, que sean afectados por el polvo y también para aquellos docentes que pasan todo el día impartiendo clases y necesitan de un alivio en su garganta por eso nosotros creamos este caramelo que le llegara a dar sabor y bienestar a su garganta, lo cual lo mantendrá bien además que este producto no afecta en nada ninguna otra parte del cuerpo ni también su consumo no tiene restricción.

Nombre de la Marca del producto que lanzaremos al mercado

Nuestro producto que estará dirigido a todo el publico se llamara "GRIPTOMIEL" un producto que será fabricado con los mejores estándares de calidad y contando con un personal altamente calificado para su producción a continuación les daré una breve reseña de los productos naturales que llevara y que son medicinales.



Propiedades curativas de los componentes que llevara el caramelo

Las hojas del eucalipto contienen aceite esencial, hasta en un 80% de eucaliptol, resina, tanino y diversos ácidos. Estas esencias, por sus propiedades antisépticas, se emplean mucho en la preparación de inhalaciones e infusiones para afecciones de garganta y bronquiales; en tintura como anticitarral y tratamiento de las vías respiratorias. También tiene aplicación en las alteraciones nerviosas y cardíacas. Es de olor aromático, gusto astringente en principio y después refrescante.

Entre todos los cítricos, el limón es quizás el que ofrece más beneficios para la salud. Básicamente, el poder curativo del limón reside en su bajo contenido energético, su nivel equilibrado en sodio y potasio y por supuesto, en la vitamina C. Que el limón posea un número tan escaso de hidratos de carbono es de gran ayuda en las dietas de adelgazamiento; comer limón representa tomar vitamina C sin calorías adicionales.

El limón contiene un elevado nivel de potasio y un bajo contenido en sodio, relación ideal para combatir la hipertensión arterial. Para aquellas personas que tienen la presión sanguínea demasiado elevada y deben prescindir de la sal, el limón les servirá de aderezo.

INTRODUCCION

Nuestro proyecto de innovación es realizar una pequeña fabrica manufactura la cual se llamara "FABRI—CAR" que se dedicara a la elaboración de un prototipo de caramelo elaborado con propiedades medicinales las cuales alivian las vías respiratorias y el malestar de garganta este Caramelo se llamara "GRIPTO-MIEL" el cual será apto para todas aquellas personas adultas, jóvenes y niños que tengan problemas con tos, gripe, malestar en su garganta debido al polvo a la suciedad de las manos cuando ingieren alimentos a su boca, este proyecto lo hemos diseñado con el fin de poder satisfacer las necesidades de aquellas personas que tienen algún problema en su garganta. Este producto esta compuesto por eucalipto y limón el cual estos componentes llevan muchas propiedades que son directamente ligadas a aliviar su malestar en su garganta.

En este proyecto daremos a conocer la necesidad de este producto ya que el es un componente el cual también dará sabor a su boca ya que contendrá propiedades que endulzaran y al mismo tiempo aliviaran su malestar.

Con este proyecto nosotros queremos dar a conocer la gran importancia que tiene esta planta medicinal y que también no lleva ningún compuesto extra medicado todo se hace en base a la naturalidad del producto, también podemos decir que no requiere de alguna receta médica ya que esta planta es medicinal y no es algo que pueda ocasionar algún malestar a metabolismo humano.

Somos un grupo de jóvenes emprendedores que vamos a realizar un proyecto empresarial destinado al consumo de caramelos. Tenemos muy en cuenta que nuestro objetivo es sacar adelante un pequeño pero gran negocio según nuestras expectativas innovadoras. Nuestro interés está basado en sacar adelante un negocio propio que nos de nuestros propios beneficios para poder dejar de trabajar para otros empresarios.

Nuestro Mercado

OBJETIVOS DE MERCADO

1. Lograr una introducción satisfactoria de nuestro producto a personas cuyas características estén afectadas de la Garganta, o tos leve.
2. Lograr en un plazo no mayor a seis meses una cuota en ventas por encima de un 30% para comprobar la aceptación del producto en el mercado meta al que va dirigido.
3. Ser un producto reconocible en el mercado mediante su participación en el.
4. Elevar la eficiencia de producción mediante la adquisición del producto por el mercado al que va dirigido.

TAMAÑO DEL MERCADO

Nuestra empresa estará ubicada en la ciudad de _____ la cual es una pequeña bodega que mide 200 mts. Cuadrados, esta pequeña bodega consta con una pequeña planta en la cual se producirá el producto.

Nuestro mercado lo hemos medido en base a las necesidades que pueden tener nuestros clientes, además también observamos que podríamos tener en un futuro clientes potenciales los cuales harán que nuestro producto en el mercado tenga mucha demanda.

Nuestro producto esta dirigido a aquellas personas que pueden estar entre la edad de 6 años en adelante no importa el sexo, ni rasgo social, ni el área geográfica en donde estén ubicadas por que el producto será fácil de adquirir además que no tiene ninguna restricción ya que sus componentes son actos para consumo humano.

Nuestro segmento de mercado estará dirigido a todas aquellas personas que se sientan mal de sus vías respiratorias, garganta o hablen muchos, estas personas pueden ser las que les afecta mucho el polvo, profesores, niños que no le gusta probar un jarabe y este producto lo pueden adquirir, ya que les servirá como medicamento que les ayuda a las vías respiratorias y la vez un caramelo para endulzar su paladar.

Estudio de Mercado

Nuestro estudio de mercado lo haremos en base a dos fuentes las cuales son fuentes primarias y fuentes secundarias, pues a decir verdad nuestro grupo se ha dividido para definir nuestro proyecto en dos partes las cuales unos harán la fuente primaria y el otro realizará la fuente secundaria.

Dentro de nuestras fuentes primarias lo haremos en base a lanzar una encuesta en donde se realice un pequeño cuestionario en donde se muestren en sí que se espera con este proyecto y cual es la adquisición que tendrá el cliente para nuestro producto.

También por otra parte se realizará la fuente secundaria la cual la haremos en base a publicaciones en periódicos, revistas, afiches, e indagaremos más sobre qué productos de competencia existen en nuestro mercado donde lanzaremos el producto.

PARTICIPACION DE LA COMPETENCIA EN EL MERCADO

Nombre del Competidor	Ubicación	Principal ventaja	Participación en el mercado
Productos HALLS	Esta en supermercados, Gasolineras, tiendas, farmacias del país	Te despeja, alivia vías respiratorias, buen gusto en la boca,	TIENE UN 80% EN EL MERCADO NACIONAL
Productos ZORRITONE	FARMACIAS del país	Te alivia la garganta, te da sabor a tu boca.	20% EN EL MERCADO YA QUE SOLO EN FARMACIAS

PROMOCION DE NUESTRO PRODUCTOS PARA SU LANZAMIENTO

Publicidad.

- Nuestro producto queremos darlo a conocer a través de afiches, el periódico La Prensa, baratas, pancartas puestas en algunos de los puntos mas transitados en los departamentos.
- También lo haremos a través de internet, como en facebook, volantes, pagina web.

DISTRIBUCION DE NUESTRO PRODUCTO



INTRODUCCION DE NUESTRO PRODUCTO AL MERCADO

Nuestro producto lo lanzaremos al mercado mediante promociones y regalías al público en general ya que puede ser consumido por cualquier persona, pretendemos hacer estas promociones una semana antes de lanzar el producto al mercado, para que así la gente vaya conociendo mas del nuestro producto.

Distribuiremos nuestro producto a través de nuestros agentes vendedores dirigidos a todos los supermercados, y farmacias en el área que tenemos planeado introducir nuestro producto los cuales son Managua, Masaya, Granada, y sus municipios y distritos para empezar.

RIESGOS Y OPORTUNIDADES QUE NOS PUEDE BRINDAR EL MERCADO

RIESGOS A TOMAR	ACCIONES A REALIZAR
<ul style="list-style-type: none">• Que el producto no pueda reemplazar a los productos de su competencia	<ul style="list-style-type: none">• Diseñar campañas publicitarias para dar a conocer el producto a todas las personas.
<ul style="list-style-type: none">• Que las encuestas no nos arrojen el dato exacto y la capacidad de adquisición de nuestro producto.	<ul style="list-style-type: none">• Realizar nuevamente un nuevo cuestionario o revisar claramente si fueron tomadas muy en cuenta las preguntas necesarias para dicho proyecto.
<ul style="list-style-type: none">• Que la competencia haga nueva reingeniería en sus estándares de ventas y distribución.	<ul style="list-style-type: none">• Que nuestros clientes se sientan satisfechos con nuestro producto y que le sean leal a nuestra marca y producto.

OPORTUNIDADES

oportunidades	Acciones a implementar
<ul style="list-style-type: none">• Es innovador nuestro producto ya que es producido en Nicaragua.	<ul style="list-style-type: none">• Dar a conocer mas de nuestro producto a través de nuestro consumidor final mediante regalías
<ul style="list-style-type: none">• Nuestros precios son competitivos y están al alcance del público en general.	<ul style="list-style-type: none">• Dar a conocer el precio establecido mediante afiches los cuales no sean alterados.
<ul style="list-style-type: none">• Producto nuevo, elegante, etiquetado y debidamente registrado.	<ul style="list-style-type: none">• La envoltura, será de calidad y llamara la atención a todos nuestros consumidores.

Plan de Mercadotecnia

Nuestro plan de mercado esta enfocado y diseño por nosotros con la 4PS las cuales significan.

1. PLAZA.

Es el lugar donde nosotros pondremos nuestro producto para que lo pueda adquirir el consumidor final en este caso seria los supermercados, estaciones de combustibles, farmacias.

2. PROMOCION.

Nos daremos a conocer mediante anuncios publicitarios en afiches, mantas, periódico, volantes, en los lugares donde se venderá nuestro producto.

3. PRECIO.

Es aquel el cual se le pondrá a nuestro producto en el cual será de acuerdo a sus costo los cuales no serán tan elevados como la competencia.

4. PRODUCTO.

Nuestro producto es algo nuevo en el mercado elaborado nacionalmente, el cual cuenta con empaque, etiqueta, sabor, olor, color, este reanima y calma la picazón en la garganta debido al polvo el hablar mucho, gritar y reanima las vías respiratorias.

PRODUCCION

Objetivos de Producción

- Lograr producir en un corto plazo (un año) 480,000 libras de caramelo Gripto-miel el cual será de buena calidad y contando con todo sus registros y sellos en orden.
- Lograr producir en mediano plazo (tres años) 528.000 libras de caramelos contando siempre con su calidad y logrando haber introducido una nueva maquina de caramelos contando con todos sus estándares de calidad.
- Lograr producir a largo plazo mas de 600,000 libras de caramelo contando con tecnología de punta y con una alta calidad en su producción.

DESCRIPCION DE NUESTRO PRODUCTO

Nuestro producto es un invento de la mezclas de ambos componentes en cual queremos fabricar un caramelo a base de plantas naturales las cuales son para el buen funcionamiento y tratamiento para la garganta. Este caramelo tenemos pensado en hacerlo en diferentes sabores como:

1. **Menta compuesto por:** Azúcar, glucosa, agua, lecitina, cítrico, colorantes, y esencias, mezclado con Lipto miel, lo cual es un componente de consumo humano.
2. **Fresa compuesto por:** Azúcar, glucosa, agua, lecitina, cítrico, colorantes, y esencias, mezclado con Lipto miel, lo cual es un componente de consumo humano.
3. **Naranja compuesta por:** Azúcar, glucosa, agua, lecitina, cítrico, colorantes, y esencias, mezclado con Lipto miel, lo cual es un componente de consumo humano.

DESCRIPCION DEL PROCESO DE PRODUCCION

Línea de producción solo para confites:

-caldera 1 operador

-cocina 1 operador, esta se compone de una disolvedora de glucosa, y un túnel de azúcar en relación 40/60, o sea 40 de glucosa y 60 de azúcar, para hacer una miel de 100 libras, esta se cocina en 7 minutos, se lleva control de tiempo de cocina y de peso por miel, de allí se pasa a

-Mesas de enfriamiento de la miel, derretida e hirviendo, allí se mezcla, los colorantes y cítricos, y se compacta en una masa, y mueve, repetida veces, aquí como mínimo 2 operarios, una vez compactada se pasa a

Al proceso de formar el confite aquí es 1 operador, que maneja tres maquinarias en línea

-Ebastonadora: aquí pasa la miel, en un aparato con rodos que mantiene en movimiento y con resistencia para evitar que la miel se endurezca, mientras pasa por las otras maquinas

-Egalizadora: que consiste en unos rodos planos que van de los más gruesos a los más delgados, para alongar a la miel y de allí pasa como un cordón al troquel, que cortara la masa de miel y le dará la forma de confites que u no desea.

Para enfriar, ya el confite formado se pasa en una banda enfriadora de metal con doble vuelta que tiene dos blowers de que tira ráfagas de viento constantes frías, llega a un contenedor, es retirado por un operario que lo deposita en el cuarto frío.

Cuarto frío: que está a 8 o 10 grados de para enfriar y envolver los confites, en este cuarto alberga, todos los barriles y maquinarias envolverodoras de confites, cada un envuelve 450 confites por minutos.

MAQUINARIAS Y CARACTERISTICAS DE ELLAS EN PRODUCCION

Nuestra Fabrica constara con maquinaria de punta y su tecnología de primera fila las cuales hacen que nuestro producto sea de calidad y trabaje con los mas altos estándares en su proceso de producción a continuación daremos a conocer los tipos de maquinaria que utilizaremos para nuestro proceso de producción.

1. **CALDERA** marca **POWERMASTER** fabricada en México, Una caldera mural de gas mixta, –calefacción individual y agua caliente–, es la opción más económica y ecológica de obtener ambas cosas. Según de dónde proceda el aire que utilizan en la combustión pueden ser: atmosféricas: toman el aire del lugar donde está instalada y expulsan los gases al exterior; estancas: disponen de un ventilador que toma el aire del exterior, y funcionan con o sin llama piloto. Según la OCU, por su rendimiento y seguridad, las calderas estancas y sin llama piloto son las más recomendables. Además las hay de micro acumulación: producen agua caliente instantánea, y de acumulación: el agua se acumula en un depósito. Según funcionen pueden ser: de condensación: aprovechan el calor obtenido en la condensación de los gases. Su precio es más alto, pero se amortiza con el uso, sobre todo cuánto más frío es el clima; de baja temperatura: el agua se calienta a 35 y 40º C. Su rendimiento es superior a las estándar, pero gastan más energía. Y estándar, que para funcionar necesitan calentar el agua mucho más que las otras. De todas, las de condensación son las que dan mejor rendimiento y andan por un precio de \$4,000
2. **COCINA DE VAPOR** marca **SHIFMAN-ROSE** es una cocina pequeña en la cual se hacen la miel del caramelo esta cocina no tiene muchas especificaciones ya que pueden cambiar en su marca y estilo por lo general anda en un precio de \$7,000 dólares.
3. **TROQUEL** marca **ITALGI** es una maquina troqueladora de dulces modelo de utilidad se refiere a máquina troqueladora de dulces del tipo que se compone por una estructura sobre la que se encuentra sujetos por baleros o chumaceras diversas flechas para accionar a diversos mecanismos que permiten el troquelado del dulce; dichos mecanismos consisten en un par de rodillos troqueladores accionados por una transmisión con embrague y palanca para control de diversas velocidades; un sistema empallador de tipo flotante ubicado sobre un troquel superior para suministrar palillos a dicho troquel y que por medio de unos pernos accionados por una leva fija introducen el palillo a los dulces, esta máquina anda por los 3000 dólares dependiendo de cuantos troqueles traiga dicha maquina, esta maquina es Mexicana.

4. **EBASTONADORA** marca SHIFMAN maquina en la cual mantiene en constante calor para que la miel del caramelo no se endurezca esta maquina tiene un precio de 3800 dólares en el mercado mexicano.
5. **EGALIZADORA** Construida en hierro estructural con acabados en base y pintura de poliuretano Patas de nivelación en acero y empack blanco. Esta maquina es marca THEEGARTEN es modelo Mexicano y anda por el precio de 4500 dólares.



6. **ETIQUETADORA O ENVOLVEDORA** esta etiquetadora esta en un cuarto frio en el cual es la fase final del proceso en donde se envuelven los caramelos esta máquina envuelve 450 caramelos por minutos.

En esta empresa nosotros obtendremos fondos para comprar esta maquinaria a través de un Banco en el cual nos brindaran un crédito para poder nosotros realizar la compra de esta maquinaria ya que son de tecnología de punta y que están dentro de un ranquin de alta calidad dentro del mercado.

En este proceso de producción se cuenta con la capacidad de cuatro operarios los cuales están encargados en todo el proceso de producción, se hará una pequeña capacitación en cuanto al orden técnico y facultativo que traen cada maquina para su proceso de funcionamiento.

Queremos agregar que estas maquinas vienen con sus debido catalogo y se contratara a un ingeniero el cual nos dará una capacitación y asesoría por un lapso de 3 meses para que se maneje por completo toda la maquinaria.

MAQUINARIA UTILIZADA EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE CARAMELOS

concepto	MAQUINAS	COSTO TOTAL \$
Caldera	1	4000
Cocina	1	7000
Troquel	3	3000
Ebastonadora	1	3800
Egalizadora	1	4500
Etiquetadora	1	4000

OTROS MATERIALES A UTILIZAR

Materia prima	PROVEEDOR	PRECIO
AZUCAR	Ingenio San Antonio	700
GLUCOSA	Transmerquin México	700
Lecitina de Soya	Transmerquin México	5000
Esencias y Colorantes	Maluquer de Guatemala	6000
Papel para envolver	PLASTINIC Nicaragua	0.05
LIPTOMIEL	Estelí Medicinal	80

Todos estos materiales son escogidos por su calidad en el mercado mundial y son traídos algunos de México por la cercanía que tenemos en Centroamérica ya que también hay en otros países como estados Unidos pero sus costos son mas altos y su importación es más agitada ya que vendrían por embarque pero sin embargo se han hechos lazos de negocios entre estas compañías mexicanas con nosotros y ellos serán nuestros futuros proveedores.

MANO DE OBRA REQUERIDA

ACTIVIDAD	NO. DE PERSONAS	HABILIDAD EN CAMPO	Salario por Operario
Caldera	1	2 años de experiencia	C\$ 4500 mensual
Cocina	1	2 años de experiencia	C\$ 4500 mensual
Enfriamiento	2	2 años de experiencia	C\$ 4500 mensual
Troquel, Ebastonadora, Igualizadora, Etiqueta	1	Supervisor de Maquinaria 4 años de experiencia y que sea Ingeniero	C\$ 8500 mensual

En este proceso de producción nosotros agregaremos al caramelo en si un compuesto medicinal que es de consumo humano y con propiedades que

ayudan a aquellas personas que tienen seca su garganta o andan con tos y también para aquellos niños que no les gusta tomarse un jarabe este productos le gustaría ya que ira mezclado con Liptomiel el cual esta compuesto por Eucalipto, Limón, miel el cual le dará un mejor sabor a su boca.

Este proceso se hará y se mesclara cuando la miel del caramelo este debidamente elaborada para que se le pueda aplicar este componente y nos de un sabor exquisito en este caramelo tendremos tres presentación en cuanto al sabor que será de fresa, Naranja, menta.



ORGANIZACIÓN

Objetivos de nuestra Organización

- Proporcionar al público en general un producto que sea de calidad y satisfacción de ellos.
- Buscar estrategias de venta y reducción de costos para aumentar utilidades.
- Brindar estabilidad laboral y desarrollo para los empleados mediante capacitaciones trimestrales.
- Mantener operaciones y estructura organizacional satisfactoria.

Bueno en nuestra organización podemos decir que prácticamente esta está enfocada en la necesidad de elaborar un producto que es de necesidad para aquellas personas que no están bien en lo que respecta a las vías respiratorias, tos, gripe, malestar en ella.

Nuestros principios de Organización están enfocados en los objetivos que tenemos ya planteados además de ellos contamos con principios definidos por nosotros como socios los cuales son:

- Unidad de Mando
- Unidad de Dirección
- Autoridad y responsabilidad
- Equilibrio en la Organización

Todos estos principios que hemos definidos los hemos escogido en base a las necesidades que tenemos como estructura además que debemos regirnos bajo un mismo nivel para que la empresa tenga su propio régimen pero bajo el visto bueno de nosotros como socios (Dueños).

NUESTRO ORGANIGRAMA

Nuestro Organigrama empresarial es la representación grafica de la estructura de la empresa la cual está conformada como una red de comunicación entre los cargos gerenciales, nuestro organigrama lo haremos en base a las funciones que desempeñaran cada persona en su cargo así que será un Organigrama "FUNCIONAL".

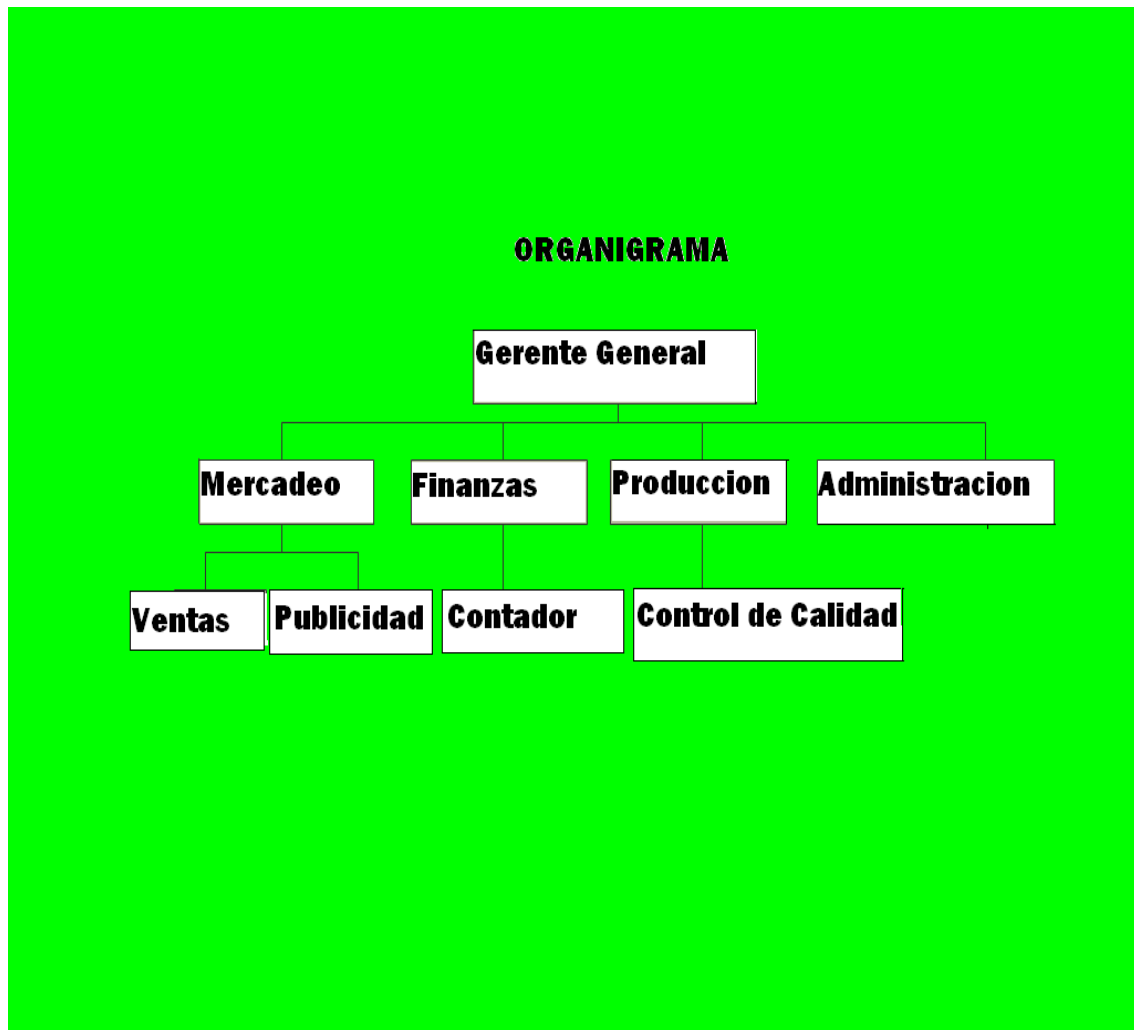
Nuestra estructura funcional surge con el fin de dejar establecido las funciones básicas de nuestro personal además que delimita las funciones y cada persona se encarga directamente con lo establecido en nuestra empresa. Esta estructura también nos ayuda ya que es bien utilizada en las pequeñas y medianas empresa cuando están bien coordinados.

Una de las ventajas de esta estructura es que los jefes son especialistas y tienen a su disposición a cada trabajador en su área también la comunicación es rápida.

ANALISIS FODA INTERNO Y EXTERNO DE LA FABRICA

Nosotros como empresa hemos decido hacer un estudio de nuestro medio ambiente que nos rodea tanto dentro de cómo fuera de la empresa.

FORTALEZAS	OPORTNIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Moderna tecnología de elaboración• Adecuada Escala de producción de acuerdo a las ventas• Distribución y salida para nuevos mercados dentro de nuestro país.• Disponibilidad de Mano de Obra• Calidad optima y adecuada contando con un alto nivel de control y fiscalización.• Trabajadores con experiencia profesional.• Reglamento interno dirigido a todo el personal de la empresa.• Instalaciones Nuevas	<ul style="list-style-type: none">• Posibilidad de buscar nuevos mercados en las zonas nortes del país.• Mayor desarrollo de canales de distribución y fabricar otro tipo de líneas de productos.• Elaboración de productos que sean mas atractivos para nuestros mercados.• Crecer de acuerdo a nuestro margen de venta y distribución.• Llegar a ser lideres en el mercado de acuerdo con la calidad de nuestro producto.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">• Somos nuevos dentro del mercado• Mercado interno pequeño• Pequeño posicionamiento• Canales pequeños de distribución• Competencias fuertes	<ul style="list-style-type: none">• Competencia extranjera (HALLS)• Dificultades para entrar al mercado• El consumo no puede ser el esperado• Que el producto no cumpla con sus debidos componente y el cliente se sienta insatisfecho• La publicidad altamente costosa y no se pueda dar la propaganda del producto



DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES

Gerente General:

Su función es tomar decisiones claras y precisas que lleven a la empresa a obtener más utilidades y asegurar que la empresa cumpla con sus objetivos.

Mercadeo y ventas publicidad:

Definir los objetivos del área de mercadeo y publicidad.

Presentar ideas emprendedoras para la publicidad y promoción de nuestro producto en lugares donde no se conoce aun, en el cual la empresa se dé a conocer como una empresa de futuro.

Producción:

Tener en cuenta que se tienen que cumplir los objetivos de producción para así que los costos de ella no se incrementen y lograr que pueda subir aun más la producción, coordinando las entradas y salidas de productos tanto de materia prima como productos terminado y asegurar que los operarios cumplan con sus metas establecidas en la cual reflejen que entre mayor producción menos costos.

Finanzas y Contabilidad:

Planificar, controlar y dirigir los pagos o egresos, mediante un registro financiero elaborado y verificado por el contador de la empresa, teniendo en cuenta de realizar todos los trámites tanto fiscales como financieros de la empresa.

Recursos Humanos:

Definir sus objetivos y llevar el control del desempeño del personal de la empresa mediante charlas y capacitaciones para ellos además de comunicar al personal sobre las distintas actividades para que desempeñen bien sus funciones así como darles por escrito lo que es el reglamento y funciones de cada uno de ellos para que la pongan en práctica dentro de la empresa.



